

## Mischbrot mit Ayran

### Zutaten:

250 g Ayran  
275 g Wasser  
10 g Hefe  
1 TL Roggen ASG aus dem Kühlschrank  
(kann auch weggelassen werden)  
1 TL Rübekraut  
450 g Weizenmehl Typ 550  
300 g Weizenmehl Typ 1050  
90 g Roggenmehl Typ 1150  
15 g Salz  
35 g Butter



### Zubereitung:

Ayran, Wasser, Hefe und Rübekraut in den Mixtopf geben und 2 Min./37°C/Stufe 1,5 erwärmen.

Mehl und Salz zugeben - 3 Min./Teigknetstufe, danach erst die Butter zufügen und diese nochmals 1 Min. unterkneten. Nun den Teig in die große Edelstahl-Rührschüssel umfüllen und an einem warmen Ort mindestens 1,5 Stunden gehen lassen (bis sich der Teig mindestens verdoppelt hat).

Teig auf die bemehlte Teigunterlage geben und rund-/und langwirken und in den bemehlten Ofenmeister legen. Teigling bemehlen und nochmals gehen lassen, bis der Ofen auf 230 °C bei Ober-/Unterhitze aufgeheizt ist. Sobald der Backofen Temperatur hat einschneiden und in den Backofen einschießen.

Mischbrot in ca. 60 Min. fertig backen.

**Verwendete Produkte:** große Edelstahl-Rührschüssel, Ofenmeister, Teigunterlage, Packs! an Silikonhandschuhe, Kuchengitter

**Sevi**   
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered|chef**  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN